Hongos gratinados y Sopa de mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la guarnición

Pistachos: 1/2 Taza
Pack choy: 2 Unidades
Repollo akusay: 1 Unidad
Pasas de Uva: 1/2 Taza

Para la sopa de mejillones

Perejil picado: 2 cdas.
Caldo: 2 Tazas
Harina: 1 cda.
Vino Blanco: 1 Taza
Mejillones: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Tomates cherrys amarillos: 75 grs.
Ajo: 1 Diente
Tomates cherrys rojos: 75 grs.

Para los Hongos gratinados

Queso Parmesano Rallado: 100 g
Ciboulette picado: 1 cda.
Sal entrefina: 1 cda.
Ricota firme: 100 g
Perejil picado: 1 cda.
Hongos Portobellos medianos: 6 Unidades
Queso Crema: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la sopa de mejillones

- Rehogar con aceite de oliva en una *cacerola*, la *cebolla* en juliana, y el *ajo* picado.
- Agregar los tomates.

- Incorporar la *harina* y dejar cocinar.
- Desglasar con el vino.
- Agregar el caldo, el *perejil* picado y los mejillones.
- Tapar y cocinar hasta que se abran los mejillones.

Para los Hongos gratinados

- Mezclar en un bowl la *ricota*, el queso *crema*, el queso parmesano, las hierbas y la sal.
- Sacarle los cabos a los portobellos, salpimentar y rellenar.
- Espolvorear con queso rallado
- Llevar al horno a 180° hasta que se gratinen.

Para la guarnición

- Cortar las verduras en trozos grandes.
- *Saltear* en una *cacerola* con aceite de oliva.
- Salpimentar, agregar los pistachos y las pasas.

Para el pan

- Cortar 2 rodajas de pan y grillar.
- Frotar con un diente de *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hongos-gratinados-y-sopa-de-mejillones